



ABBOTT'S
&
DELAUNAY

CORBIÈRES

La collection «Réserve» d'Abbott's & Delaunay est une sélection de terroirs et de vins provenant de grandes appellations classiques du Languedoc-Roussillon. Ce sont des vins de plaisir équilibrés, gourmands, sur le fruit, mais non dénués d'élégance et d'une certaine complexité.

CEPAGES	Grenache - Syrah
SOL	Raisins issus de trois terroirs bien différents : 65% des Corbières de l'Est (zone de bord de mer dont les raisins apportent fraîcheur et élégance), 20% des portes du Fitou (terroir situé plus au sud dont les raisins donnent une belle richesse aromatique) et 15% du cru Corbières Boutenac qui apporte sa profondeur.
VINIFICATION	Vendange manuelle transportée entière en comportes de 40 à 50 kg et déversée directement dans la cuve sans foulage ni pompage. Macération de 15 jours. Les premières presses sont ajoutées au vin de coule.
ELEVAGE	40% en fûts de chêne (20 % fûts neufs) et 60% en cuve inox.
DEGUSTATION	Robe noire très soutenue. Nez floral de violette mêlé à des épices fines (poivre blanc), olive noire, notes d'humus et de tabac. Bouche riche, ample avec beaucoup de matière et des tanins enrobés. Finale de fruits compotés et de pâtisserie.
METS & VINS	Servir à 17°C avec le gibier, les viandes rouges, le lapin à la broche et la volaille.



R É S E R V E